



2020 Sondraia

Bolgheri Superiore DOC, Marilisa Allegrini, Poggio al Tesoro

Un Bolgheri d'Allegrini

Descrizione del vino:

Le uve per il Sondraia sono coltivate nelle immediate vicinanze dei vigneti dell'Ornellaia, nella regione di Bolgheri. La tenuta "Poggio al Tesoro" appartiene alla famiglia Allegrini. Dopo aver svolto un ruolo pionieristico in Veneto, è ora presente anche in Toscana, con risultati altrettanto brillanti. Marilisa Allegrini e suo fratello Franco gestiscono questo gioiello di Bolgheri con competenza ed entusiasmo. Magnifico con piatti in salsa come l'ossobuco.

Nota di degustazione:

Rosso rubino saturo, che schiarisce leggermente al disco. Bouquet aristocratico di bacche rosse e nere, con note di spezie mediterranee, cioccolato fondente, fumo freddo e pelle scamosciata. Al palato è elegante ma potente, con aromi di more e ciliegie, oltre a note di crosta di pane e noci; le note tostate sono discrete e ben integrate, i tannini molto maturi; il lungo finale rivela un magnifico potenziale di invecchiamento.

Abbinamenti:

Consigliamo questo vino per brasati, cosciotti di agnello o tagliata di manzo. Si abbina perfettamente anche allo spezzatino di cervo, al roast-beef con funghi e a un pecorino ben fatto.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Toscana
Sottoregione:	Bolgheri
Produttore:	Poggio al Tesoro-Allegrini
Valutazioni:	James Suckling 97/100, Score 19/20, Decanter 95/100, Gambero Rosso 3/3, Parker 94/100, Wine Enthusiast 95/100, Wine Spectator 94/100
Vinificazione:	20 Mesi in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Varietà d'uva:	65% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 10% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0863020

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Sondraia

Bolgheri Superiore DOC
Marilisa Allegrini
Poggio al Tesoro

Origine: Italia
Valutazioni: James Suckling 97/100, Score 19/20, Decanter 95/100, Gambero Rosso 3/3, Parker 94/100, Wine Enthusiast 95/100, Wine Spectator 94/100
Varietà d'uva: 65% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 10% Cabernet Franc
Viticoltura: Tradizionale
Vinificazione: 20 Mesi in barrique
Gradazione alcolica: 15.0 %
Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.